

**BREVET D'INVENTION**

P.V. n° 788.330

N° 1.218.203

Classification internationale :

A 47 j

**Rôtissoire.**

M. JEAN CESCAS résidant en France (Seine).

Demandé le 4 mars 1959, à 14<sup>h</sup> 4<sup>m</sup>, à Paris.

Délivré le 14 décembre 1959. — Publié le 9 mai 1960.

On sait qu'un mets rôti à la broche, pour conserver toute sa saveur, doit être arrosé fréquemment. Cet arrosage s'opère avec le jus provenant des graisses de la pièce à rôtir, le plus souvent additionné d'épices.

On procède généralement à la main, en prélevant avec une cuiller le jus recueilli dans un récipient placé sous la pièce à rôtir et en le versant sur celle-ci. Cette opération, qui doit être renouvelée fréquemment, est fastidieuse.

La présente invention a pour objet de la rendre automatique en équipant la rôtissoire d'un dispositif actionné par le mécanisme de la broche remontant le jus du récipient de recueil et l'amenant sur la pièce à rôtir.

Ce dispositif peut être constitué par une noria, c'est-à-dire une chaîne à godets, chaque godet venant prélever un peu de jus dans le récipient inférieur et l'amenant à la partie supérieure dans la rôtissoire. Mais on peut prévoir tout autre moyen pour élever le jus au-dessus de la pièce à rôtir, tel que par exemple une pompe qui peut être une pompe à membrane ou autre.

Le jus amené à la partie supérieure est reçu dans un récipient. Le fond de celui-ci est percé de trous laissant le jus s'écouler en filets répartis sur la pièce à rôtir.

Avec la rôtissoire ainsi équipée, un arrosage se trouve assuré en permanence, en concomitance avec la rotation de la broche, les mouvements étant conjugués.

Les dessins annexés représentent, à titre d'exemple non limitatif, un mode de réalisation de la rôtissoire munie du perfectionnement selon l'invention :

La figure 1 est une vue d'ensemble en perspective;

La figure 2 est une vue en élévation de face;

La figure 3 est une vue en coupe suivant la ligne brisée III-III de la figure 2.

La rôtissoire comprend un châssis formé des parois verticales 1, 2 et 3 et d'un fond 4 porté par des pieds 5. Sur les parois 1 et 3 est montée

la broche 6. A l'une de ses extrémités, elle est reliée au mécanisme d'entraînement : pignon 7, vis tangente 8 et moteur réducteur 9.

Sur la broche 6 est, bien entendu, enfilée la pièce à rôtir 10, volaille ou autre et, par le mécanisme 7, 8, 9, on donne à cette pièce un mouvement de rotation lent et continu.

En 11 est disposée une plaque portant des résistances chauffantes qui assurent le rayonnement calorifique désiré. Au lieu d'une telle plaque à chauffage électrique, la rôtissoire peut comporter un élément rayonnant chauffé au gaz.

Selon l'invention, la rôtissoire ainsi constituée est pourvue d'un dispositif d'arrosage continu de la pièce 10. Cet arrosage est réalisé au moyen d'une ou deux chaînes à godets 12 et 13, constituant des norias, venant prélever le jus recueilli dans le récipient inférieur 14 et le déversant dans le récipient supérieur 15.

Le récipient inférieur est aménagé pour faciliter le passage de la ou des norias 12-13 et le remplissage des godets. De préférence le récipient 14 comporte latéralement des parties plus profondes formant cuves 16, 17 dans lesquelles plongent les norias. Le récipient supérieur 15 porte un fond incliné pourvu de trous 18 laissant s'écouler de petits jets de jus sur la pièce 10.

Les norias 12 et 13 sont mises en mouvement par un mécanisme actionné par la commande de la broche 6.

Dans le mode d'exécution représenté, le mécanisme est constitué par un jeu de pignons 17 unis par la broche 6 et entraînant des roues dentées 18-19 qui, elles-mêmes, font mouvoir la chaîne de la noria 13 (fig. 3). De la sorte, le mouvement de la noria se trouve conjugué avec le mouvement de la broche.

Pour remonter le jus de 14 et 15, en vue de l'arrosage de la pièce 10, on peut, au lieu des norias 12-13, utiliser un autre mécanisme, une pompe par exemple, pompe alternative entraînée par un mécanisme bielle-manivelle relié à la broche 6.

A la plaque rayonnante 11 peut être associée une plaque amovible opaque, agencée pour masquer en totalité ou en partie les résistances chauffantes. Une telle plaque accessoire constitue un cache permettant d'assurer la cuisson à l'étouffée.

D'autre part, on peut aménager les résistances pour fournir un rayonnement d'intensité variable. En particulier leur circuit peut être prévu pour fournir un fonctionnement en veilleuse et celui-ci est combiné avec un mouvement au ralenti de la broche et des norias de déversement du jus. De la sorte, on peut, lorsque la cuisson est achevée, maintenir simplement au chaud la pièce rôtie, jusqu'au moment de sa dégustation. Le passage de la cuisson à la mise en veilleuse est assuré avantageusement de façon automatique, par exemple à l'aide d'un mouvement d'horlogerie, avec signalisation par sonnerie, allumage de lampe, etc.

Bien entendu, toutes variantes d'exécution de la rôtissoire avec arrosage continu de la pièce à rôtir peuvent être prévues sans sortir du cadre du présent brevet. Dans ce qui précède, on a décrit, en référence aux dessins, une rôtissoire domestique à une seule broche. Mais il va de soi que les agencements selon l'invention s'appli-

quent à des rôtissoires à plusieurs broches, telles que celles utilisées par les rôtisseurs, restaurateurs, etc.

#### RÉSUMÉ

1° Rôtissoire équipée d'un dispositif actionné par le mécanisme de la broche, remontant le jus pour le déverser sur la pièce à rôtir.

2° Mode de réalisation de la rôtissoire suivant 1°, suivant lequel :

a. Un récipient supérieur reçoit le jus et le laisse s'écouler sur la pièce à rôtir par des trous espacés;

b. Une ou deux norias prélèvent le jus dans le récipient de recueil inférieur et l'amènent dans le récipient supérieur;

c. La ou les norias sont entraînées par un mécanisme actionné solidairement avec la broche.

3° La rôtissoire suivant 1° et 2° comporte une source de chaleur rayonnante réglable, avec veilleuses de maintien au chaud, combinée avec un mouvement de ralenti de la broche et des norias.

JEAN CESCAS

Par procuration :

Cabinet J. BONNET-THIRION

Fig. 1

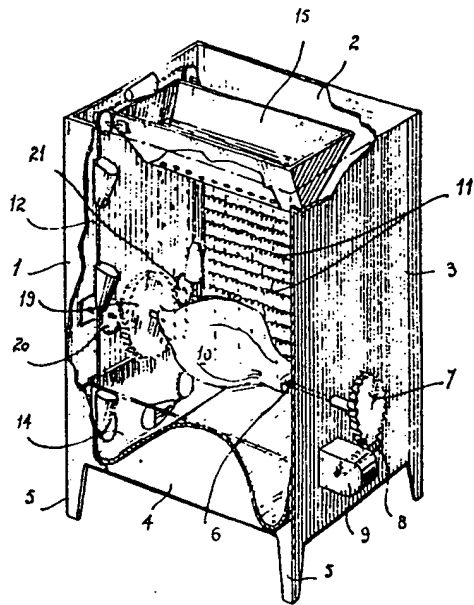


Fig. 2

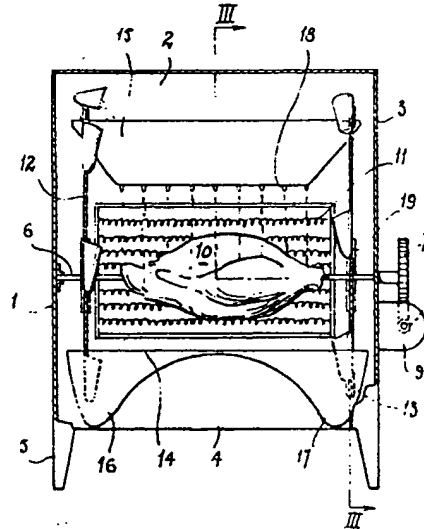


Fig. 3

